



### **Barolo docg**

**Rebsorte:** Nebbiolo

**Anbau:** in den historischen Weinbergen San Biagio, Galina und Pria-Capalot im Gemeindegebiet von La Morra, mit unterschiedlichen Höhen und in sehr sonnigen Lagen. Die Böden bestehen vorwiegend aus kalkhaltigem Mergel und Tuff. Diese Charakteristiken verleihen den Weinen aus diesen Weinbergen größte Fülle und Vielschichtigkeit.

**Weinlese:** Die Ernte der Trauben, die in den Sommermonaten bereits stark ausgereift sind, ist für Anfang Oktober vorgesehen. Sie erfolgt von Hand mit sorgfältigen Auslesen im Weinberg und bei der Kelterung. Der Ertrag pro Hektar liegt immer unter der von den betreffenden Vorschriften zugelassenen Höchstmenge (8000 kg/ha) und schwankt zwischen 6000 und 6500 kg/ha.

**Weinbereitung:** lange, traditionelle Einmischung des Tresters in temperaturregulierten Tanks, wobei die Maische schonend umgewälzt wird, um die polyphenolischen Komponenten auszulesen und herauszulösen und dabei gleichzeitig eine gute Auflösung der anderen Substanzen, besonders der aromatischen, zu garantieren.

**Ausbau:** 24 Monate in grossen Eichenfässern (60-80hl). In dieser Zeit erwirbt der Wein seine Eleganz und das Gleichgewicht seiner Fülle an Komponenten. Die letzte Reifepériode, die etwa ein Jahr dauert, erfolgt in der Flasche: Die Tannine werden geschmeidig und die fruchtigen, blumigen und besonders die würzigen Noten nehmen an Intensität zu und entfalten sich.

**Farbe:** Granatrot, das im Verlauf der Alterung sattere Farbtöne annimmt.

**Duft:** intensiv und sehr komplex. Man erkennt Noten von Hundsrose und kleinen Früchten, von Gewürzen und Konfitüren, ebenso wie ein umfassendes blumiges Bouquet. Reifere Weine bestechen mit Aromen von Lakritz, Backpflaumen, Pilzen und getrockneten Feigen, sowie mit Noten, die an Tabak, Leder und weiße Trüffel erinnern.

**Geschmack:** trocken, voll und kräftig, tanninhaltig und warm. Der Geschmack zeichnet sich aus durch seine harmonische Vollständigkeit und seinen langen und intensiven Nachklang.